



Tacht rundvleesgerecht - Seng Gèsèng

Seng Gèsèng is een traditioneel Indonesisch rundvleesgerecht afkomstig van het eiland Madura, dat bekendstaat om zijn boterzachte textuur en rijke smaakprofiel op basis van tamarinde. Het gerecht is onder andere beschreven in het beroemde Groot Indonesisch

Kookboek van Beb Vuyk.

2 personen

⌚ 180 minuten

Dit heb je nodig:

-  300 g rundvlees
-  1 rode ui, gesneden
-  2 teentjes knoflook, gesneden
-  1 tl trassi
-  3 el tamarindepasta
-  6 el water
-  6 el olie
-  zout

Materiaal: pan met een dikke bodem

Zo maak je het:

1. Snijd het vlees in dobbelstenen van $\pm$ 2 cm.
2. Braad het aan in de olie.
3. Voeg er de gesneden uien en knoflook aan toe en bak die even mee.
4. Maak ondertussen van de asem (tamarinde) met 5 el water asemwater.
5. Haal de pitten en vezels eruit en wrijf het door een zeef.
6. Meng de trassi met 1 el lauw water.
7. Vervolgens doet men het asem-trassi-mengsel bij het vlees en laat dit alles op een laag vuur stoven tot het vlees gaar is en het gerecht bijna droog.
8. Het rundvlees heeft zeker 2½ uur nodig om gaar te worden.
9. In de laatste 45 minuten laat je de deksel van de pan, zodat het gerecht inkookt.

TIP: Gefilterd tamarinde is te koop bij de toko, daarmee sla je stap 5 over.

BRON: pisangsusu.nl



Selamat makan